

לענטערס היי פֿינאט אויל



פֿשר לפסח געזונט א גאנץ יאהר
 46 Ways to Better Passover Meals 46
 אופנים פֿאַר בעסערע פסח מאכלים

PLANTERS

THIS special Passover recipe booklet, containing 46 ways to better Passover cooking, baking, frying, salads and gravies, is presented to you with the compliments of Planters Edible Oil Company, producers of your favorite Hi Hat Peanut Oil, with best wishes for a healthy and happy Passover. For real Passover enjoyment read carefully through the many recipes contained herein, which are kitchen-tested and recommended by expert chefs.

PLANTERS EDIBLE OIL CO.
 SUFFOLK, VA. — WILKES BARRE, PA.
 New York - Phila. - Chicago - Boston - San Francisco

IT'S BETTER



The Economical

HI

The Practical

HAT

The Popular

The Handy

פֿשר

PEANUT OIL



MR. PEANUT
SAYS :-

A Passover Enjoyment!

PLANTERS Hi Hat Peanut Oil is the ideal oil for all your Passover cooking, baking, frying, salads and gravies.

Planters is a one hundred percent refined quality oil, made of selected fine fresh peanuts, processed and packed in Planters refineries at Suffolk, Va. It is rich in nutriment and easily digestible, and has the Kashruth supervision of Rabbi Hirsh Cohn of New York.

Planters Hi Hat Peanut Oil is Kosher L'Pesach and "Parave" as well, therefore it can be used for both dairy and meat dishes. Cakes, puddings, latkes or chremzlech made with Planters Hi Hat Peanut Oil can be served with a glass of milk, a cup of coffee or a glass of tea.

It does not absorb food odors, and can therefore be used several times over with equally good results. Yes, it is definitely more economical.

In Virginia, the center of the peanut producing country, Planters Edible Oil Co. processes Planters Hi Hat Peanut Oil. Fresh and selected peanuts are pressed to produce a superior oil. Its high standard of purity and uniformity has made it the favorite oil of millions of housewives.



New York
Philadelphia
Chicago
Boston
San Francisco

Published by the manufacturers
PLANTERS EDIBLE OIL COMPANY
SUFFOLK, VA.—WILKES-BARRE, PA.

TASTY MEAT RECIPES

— 1 —

CHICKEN-CUTLETS

Meat of one chicken or
White meat of 2 chickens

- 3 eggs.
- 1 onion grated
- 3 tsp. salt
- ¼ tsp. pepper
- 1 cup matzo meal
- 2 cups cooked tomatoes
- ½ lemon
- 3 tbsp. sugar

Grind the meat. Add eggs, onion, salt, pepper and meal. Mix well, form patties. Fry in hot Planters Passover Hi-Hat Peanut oil on hot pan. Remove to baking pan. Mix tomatoes with lemon juice and sugar, pour over cutlets. Bake in moderate oven ½ hour.

— 2 —

CHOPPED LIVER OR EGGS AND LIVER

Fry 2 onions in Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil. Add ½ lb. liver (sliced). Fry together. Season with salt and pepper. Add 2 hard boiled eggs, chop together well. Add more oil. Serve on lettuce and sliced tomatoes.

— 3 —

VEAL CUTLET— French Fried

Slices of shoulder of veal flattened very thin with cleaver. Season with salt and pepper, dip in matzo meal, then in slightly beaten egg with water, again in matzo meal. Place in ice box for at least 2 hrs. Fry in deep Planters Passover Hi-Hat Passover Oil to golden brown. Serve at once with stewed tomatoes, if desired, or gravy.

— 4 —

MOCK CHICKEN LEGS

- 1½ lbs. boned veal, ground
- ¼ cup water or broth
- 1 tsp. lemon juice
- 1 tsp. pepper
- 1 tsp. salt
- ½ tsp. paprika
- ¼ tsp. nutmeg
- 1 egg beaten with 2 tbsp. water
- ¾ cup matzo meal
- 1 cup Planters Hi-Hat Peanut Oil
- tomato
- parsley

Combine ground veal, liquid, lemon juice and seasonings. Shape small portions around wooden skewers to resemble chicken legs. Dip in matzo meal, then in egg mixture, then in meal again. Fry in Planters Oil and turn frequently to insure even browning. Makes 12.

— 5 —

LIVERBURGERS

- 1 lb liver
- 2 large onions
- 2 tsp. salt (level)
- ½ tsp. pepper
- 2 tbsp. Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil
- ¼ cup matzo meal
- 2 hard boiled eggs
- 2 eggs (beaten)

Cook liver and grind or chop. Brown onions in Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil. Mix with salt, pepper, chopped eggs, beaten eggs and meal. Form croquettes, dip in meal, fry in deep oil. Serve with stewed tomatoes or gravy.

Planters Hi-Hat Peanut Oil is 100% refined, hence a quality oil, and makes foods nicer in appearance and better in taste.

— 1 —



הר. פינאט פרעזענטירט:

רעסיפֿים פֿאַר פֿריטערס און קוגעל

— 23 —

פרון פֿריטערס

- א האלבע פונט פֿרונט, נעקאכט (נאכ'ו)
- קאכען אַרויסגענונען די קערלאך.
- 4 מצות
- 1 קאפ צוקער
- 4 אייער
- 1 קאפ מצה מעהל
- א האלבע טהע לעפעלע זאָלץ

ווייטקט איין די מצות אין קאלטער וואסער ביז ס'ווערט ווייך, קוועטשט אים די איבע-ריגע וואסער, נים צו צוקער, צוקלאפטע אייער, זאָלץ און מצה מעהל און מיטשט נים אים. נעמט אַביסעל דערפון און מאכט עס פלאך אויף אייער האַנד, לייגט אַרײַן א פֿלום (פרון) אין צענטער און דעקט עס צו מיט אַ צווייטען דעקל פון דעם מצה מעהל-טייג. פרעסט צוזאמען די עקען, קאטשעט אין מצה מעהל און פֿרייעט אין דים פֿריי פֿסח-דינען פֿלענטערס הייזעט פינאט אויף אויף 875 גראד היץ ביז עס ווערט ברוין. דריינט אויף פאפיר, און באשפּריצט מיט געפֿויר-דערטער צוקער.

רעסעפֿים פֿאַר גרייווי און דרעסינג

— 26 —

פרענש דרעסינג

- אן אכטעל טהעלעפעלע פּעפּער
- 1 טהע לעפעלע זאָלץ
- 1 טהע לעפעלע צוקער
- א פֿערטעל טהע לעפעלע פֿסח'דיגע פאפּירא
- 3 טישלעפעלע עסיג
- דרייפֿערטעל קאפ כשר לפסח הייזעט פינאט אויף
- מיט צוזאמען זאָלץ, פּעפּער און פאפּיר-קא. לייגט אַלעס אַרײַן אין אַ גלעזערנעם דושאַר. פאַרדרעהט האַרט דאָס דעקל פון דער דושאַר און מיטשט נים אים אַלעס צו-זאמען.

רכנים פון ניויאַרק, פילאדעלפּיא, שיקאַגא און אַנדערע שטעט און שטעטלאך איבער'ן לאַנד נוצען פֿלענטערס הייזעט פינאט אויף אין זייערע היימען, אויף פסח און א נאנץ יאָהרן

— 6 —

— 27 —

מאק אָאום מיכל קעיקלאך

- 2 קאפּעס מצה מעהל
- 2 קאפּעס מצה פאַרפּעל
- 1 און א האלב קאפּעס צוקער
- 1 קאפּעס ראָזשינקעס אדער נים, אדער ביידע
- א ביסעל מעהל פון א האלבער קאפּ פלעני-טערס כשר לפסח הייזעט פינאט אויף
- 4 אייער
- 1 לעפעלע צימרינג.

מיטשט אים די טרוקענע שטאפּען, שלאגט אַרײַן די אייער און די פינאט אויף. לייגט זיי אַוועק אין רויט שטיקער אין דער גרויס פון אן איי, אויף א פאפּיער אַנגעשמירט מיט פלענטערס פינאט אויף און באקט אין א טעם פּערטאָר פון 350 גראד פאַר א האלבער שטונדע. פון דעם רעסיפּי וועט איהר האכען אַרום פיער דאָזען קעיקלאך.

— 28 —

קאניש-ברויט

- 2 קאפּעס מצה מעהל
- 1 לעפעלע קאַרטאפּעל-מעהל
- 2 קאפּעס צוהאַקטע נים
- 2 קאפּעס צוקער
- א האלבע לימענע (בלויז דעם זאפּט)
- 1 לעפעלע פלענטערס הייזעט פינאט אויף
- א האלבע לעפעלע זאָלץ
- 6 גוט-אויפגעשלאגענע אייער

מיטשט צוזאמען אַלע שטאפּען, און מאכט א הארטען טייג. שמירט אן מיט פלענטערס כשר לפסח הייזעט פינאט אויף דאס בעקעלע און לייגט אַרײַן די טייג, באשמיירענדיג פון אויבען מיט א גלעזעלע פון אן איי. באקט אין א מעסיגע אויווען (325 גראד) פאַר איין שטונדע.

— 7 —

רעסיפֿים פֿאַר קעיקלאך, קוקים, ביאַלאַס, מאקאַרונס און קאפּ קייקס

— 29 —

ביאַלאַס

נעמט 6 אייער און צוקלאפט זיי נים, נים צו אַביסעלע מצה מעהל צו מאכען עס עטוואס געדיכטער. ניםט עס אַרײַן מיט אַ לעפעלע אין הייזעט פֿסח'דיגען הייזעט פינאט אויף און פֿרייעט ביז עס ווערט ברוין, דאָ נעמט זיי אַרויס און זייעט זיי אַפּ. סערווירט זיי קאַלטערהייט מיט סירופ נעמאכט פון א קאפּ צוקער, א קאפּ וואסער און א האלבע טהע לעפעלע צימרינג. קאכט עס צוזאמען פינף מינוט צייט.

— 30 —

געפֿרייטע מאקאַרונס

- 1 טיש לעפעלע קייק מעהל
- א דריטעל טהע לעפעלע זאָלץ
- 3 ענגס
- 1 פונט סטיוד פֿרונט

צוקלאפט די ווייסלעך און גלעזעלעך פון די אייער באַזונדער. צו די גלעזעלעך נים צו די זאָלץ און קייק מעהל, דאָ ניםט אַרײַן די פאַרהאַרטעוועטע ווייסלעך. מאכט מאקאַרונס און ווארפט זיי אַרײַן מיט אַ טיש לעפעלע אין זידיגע פֿסח'דיגען הייזעט פינאט אויף, 375 גראד היץ, און סערווירט מיט פֿרונט.

— 31 —

פאָטייטאָ קאפּ קייקס

- 2 טיש לעפעלע מצה מעהל
- 1 און א האלב קאפּ קאַלטע מעשט פאָטייטאָס
- 3 ענגס נים צוקלאפט
- 3 טיש לעפעלע כשר לפסח הייזעט פינאט אויף
- א האלבע טהע לעפעלע זאָלץ
- אן אכטעל טהע לעפעלע פּעפּער

מיטשט אים אַלעס נים צוזאמען, דערוואָ-רעמט די קאסטארד קאפּס, פילט אן האלב פֿולע קאפּס און באקט 15 ביז 20 מינוט אין מעסיגע אויווען. ווען פאַרטיג, סערווירט זיי הייסערהייט.

פֿלענטערס איז דער אידעאָלער אויף פאַר אַלע פסח געבעקסען, ווייל אַחוץ דעם וואס געבעקסען קומען אַרויס שעהנער, מיט מעהל אַפּעטיט-רייצענד, קען מען אויך די געבעקסען סערווירען מיט טיכניגע פונקט ווי מיט פֿלישיגע מאכלים—דער אויף איז אַחוץ כשר אויך פאַרעווען